ПРИБАВЛЕНІЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ ВѢДОМОСТЯМЪ

№ 40

ИЗВѢСТІЯ.

1. О питательности картофеля и о способѣ невредимо сохранять его нѣсколько лѣтъ.

(*Окончаніе:*)

Картофельный сокъ не есть чистая вода; это доказывается его цвѣтомъ и вкусомъ. Разложенный картофельный сокъ содержитъ: 1) различныя соли; 2) нѣсколько растительной бѣлковины; 3) небольшое количество мяснаго вещества (подобнаго мясному навару—бульону); 4) еще невполнѣ изслѣдованное вещество, которое въ совершенно свѣжемъ соку безцвѣтно, но отъ соприкосновенія съ воздухомъ, дѣлается красноватымъ; потомъ, отъ дальнѣйшаго вліянія кислорода, становится чернымъ и наконецъ осѣдаетъ въ видѣ порошка; по этому-то свѣжій картофель и темнѣетъ, когда трутъ его; 5) иногда нѣсколько камеди и немного сахару. Картофельный сокъ содержитъ эти вещества весьма въ небольшомъ количествѣ; главная составная часть его есть вода.

Картофельный сокъ, потому именно, что въ немъ содержится, хотя и не въ большомъ количествѣ, растительная бѣлковина, предпочитается водѣ для приготовленія корма; но, при всей питательности, онъ неимѣетъ большаго преимущества передъ водою.

Изъ картофельнаго сока, посредствомъ броженія, или совсѣмъ не получается вина, или очень мало; если же оно и получается, то въ такомъ ничтожномъ количествѣ, что не окупается и половина горючаго матеріала, да и самое вино имѣетъ весьма не-

пріятный запахъ. Слѣдовательно, вещество, придающее полугарному картофельному вину непріятный запахъ заключается не въ шелухѣ, какъ обыкновенно полагаютъ, а въ картофельномъ соку.

Говорятъ, что мерзлый картофель сладокъ; это справедливо, однакожъ невсегда. Мерзлый картофель сладокъ, ежели онъ, послѣ оттаянія, пролежитъ еще нѣсколько недѣль: тогда въ немъ образуется немного сахара и убавится крахмала. Здѣсь повидимому, оказываетъ свое дѣйствіе растительная бѣлковина подобно клею въ хлѣбныхъ зернахъ, когда они начинаютъ солодѣть. Но мерзлый картофель не имѣетъ сладкаго вкуса, ежели его приготовляютъ въ пищу тотчасъ послѣ оттаянія.

Картофель всего лучше выжимать тотчасъ послѣ оттаянія, потому что онъ, дѣлаясь сладкимъ отъ времени, теряетъ свои питательныя части, т. е. крахмалъ.

Теперь мнѣ остается упомянуть о другихъ, болѣе извѣстныхъ способахъ выжимать сокъ изъ картофеля и сушить его. Самый обыкновенный изъ сихъ способовъ слѣдующій: сырой картофель трутъ на теркѣ; для малаго количества употребляютъ обыкновенную терку довольно большаго размѣра, вставляя ее въ деревянную раму съ ручками: послѣдними ставятъ терку надъ большимъ сосудомъ съ водою, такъ, что истертый картофель тотчасъ падаетъ въ воду. Когда натрутъ извѣстное количество картофеля, его выжимаютъ, потомъ опять наливаютъ свѣжей воды въ сосудъ, и такъ далѣе. Для большаго количества картофеля такія терки замедлительны и неудобны; да и люди не могутъ долго выдерживать этой работы, потому что, держа картофель въ рукахъ, они притираютъ ихъ иногда до крови. Для устраненія сего неудобства, къ теркамъ хотя и придѣлываютъ подвижныя дощечки, но и этотъ улучшенный способъ не совсѣмъ удовлетворителенъ.

Для того, чтобы истереть большое количество картофеля, надобно имѣть особенную терку, которая приводится въ движеніе или маховымъ колесомъ, когда трутъ не слишкомъ большое количество, или водянымъ колесомъ, когда надобно истереть очень много картофеля; а по неимѣнію воды, терку приводятъ въ движеніе лошадьми, или волами. Терка эта состоитъ изъ вала, на которомъ, въ длину его, вставлены желѣзныя пилы, такъ чтобы зубья, при обращеніи вала на оси, хорошенько истирали картофель, который прижимаютъ къ валу полукруглымъ совкомъ съ рукоятью. Такую точно терку обыкновенно употребляютъ на свеклосахарныхъ заводахъ. Можно также устроивать валы, между которыми раздавливается сырой картофель; но они должны быть зубчатые изъ твердаго дерева, даже каменные, или чугунные. Устройство такихъ цилиндровъ употребляемыхъ

и примолотильныхъ машинахъ, извѣстно. Само собою разумѣется, что оба вала должны быть приводимы въ движеніе въ одно и тоже время.

Впрочемъ, можно совсемъ не тереть и не раздавливать картофеля, но прежде вымыть и потомъ класть подъ прессъ цѣльныя картофелины. Для этого нужно только имѣть сильный прессъ. По сей методѣ получается очень хорошая, весьма бѣлая мука, потому что мезга ненадолго подвергается дѣйствію воздуха и мало краснѣетъ.

Кто выдѣлываетъ много картофельной муки и не жалѣетъ издержекъ, тому совѣтую запастись гидравлическимъ прессомъ. Гидравлическія прессы чрезвычайно сильны, и одинъ человѣкъ можетъ управлять ими. Такой прессъ еще болѣе представляетъ выгодъ тому, кто съ пользою можетъ продавать льняное и маковое масло; потому что никакой другой прессъ не въ состояніи до такой степени истощать маслянистыя вещества, какъ гидравлическій.

Послѣднія четыре методы выжимать сокъ изъ картофеля имѣютъ ту выгоду, что работу можно производить въ такое время года, когда ненужно искуственнаго тепла для сушки выжимокъ; но эти методы—по крайней мѣрѣ, три первыя—довольно многосложны и обходятся недешево. Слѣдовательно, ежели принять въ соображеніе; 1) что мерзлый картофель оттаявъ, весьма легко выпускаетъ изъ себя сокъ; 2) что рѣдко находится особое помѣщеніе, которое бы можно было нарочно нагрѣвать для оттаиванія мерзлаго и сушенія выжатаго картофеля; наконецъ 3) что сельскому хозяину зимой больше времени, нежели осенью, производить сію работу, то и слѣдуетъ, что выше описанная, принятая мною метода имѣетъ большія преимущества передъ прочими.

Въ заключеніе замѣчу я вообще, что изъ картофеля не должно выжимать сокъ вскорѣ послѣ выкапыванія его изъ земли, потому что онъ, въ это время—въ Сентябрѣ, или Октябрѣ—не такъ обиленъ крахмаломъ, какъ по прошествіи нѣкотораго времени. Самое большое количество крахмала содержитъ онъ въ Ноябрѣ и Декабрѣ.

Ежели для сохраненія картофеля въ ямахъ выбрано приличное мѣсто, и онъ хорошо усыпанъ пескомъ и толченымъ древеснымъ углемъ, то въ Январѣ мѣсяцѣ этотъ плодъ нисколько еще неизмѣняется въ томъ качествѣ, которое имѣлъ онъ въ Ноябрѣ. Но въ Мартѣ мѣсяцѣ, при самомъ тщательномъ сбереженіи, крахмалъ начинаетъ убывать, и убыль постепенно усиливается въ продолженіе слѣдующихъ мѣсяцевъ.

(*Изъ Землед. Журн. №. 6-й*).

2. О пріѣхавшихъ и выѣхавшихъ.

(*съ 23 по 30 число Сентября 1839 года.*)

Прибыли: изъ Москвы—Генералъ-Лейтенантъ *Фроловъ*, изъ Казани—Генералъ-Маіоръ *Балашевъ*, изъ С. Петербурга — Статскій Совѣтникъ *Ожиговъ*, изъ Москвы—Надворный Совѣтникъ *Камашевъ*, изъ Казани—Надворный Совѣтникъ *Жеребцовъ* и Коллежскій Ассесоръ *Михайловъ*, изъ Лукоянова—Поручикъ *Столица*, изъ Арзамаса—Поручикъ *Караулов*ъ, изъ Княгинина—Поручикъ *Моисеевъ*, изъ Макарьева—Титулярный Совѣтникъ *Зубъ*, изъ Москвы—Подпоручикъ *Тимофеевъ*, остановились Кремлевской части; изъ Цивильска—Титулярный Совѣтникъ *Тарбеевъ*, изъ Рязани—Поручикъ *Кофманъ*, изъ Арзамаса—Корнетъ *Замятинъ*, изъ С. Петербурга—Унтеръ-Цейхватеръ *Осиповъ*, изъ Москвы—Чиновникъ 10 класса *Бабынинъ*, изъ Лукоянова—Коллежскій Регистраторъ *Поповъ*, остановились Рождественской части.

Выѣхали: въ Рыбинскъ—Генералъ-Маіоръ *Балашевъ*, въ С. Петербургъ Надворный Совѣтникъ *Жеребцовъ* и Коллежскій Ассесоръ *Михайловъ*, въ Казань—Надворный Совѣтникъ *Камашевъ*, въ Балахну—Подпоручикъ *Брезгунъ*, въ Княгининъ — Подпоручикъ *Тимофеевъ*, въ Ижевскіе заводы—Унтеръ-Цейхватеръ *Осиповъ*, въ Арзамасъ—Чиновникъ 10 класса *Бабынинъ*, въ Макарьевъ—Губернскій Секретарь *Трегуловъ*, въ Москву—Коллежскій Регистраторъ *Вышеславцевъ*, въ Лукояновъ—Коллежскій Регистраторъ *Поповъ*.



Метеорологическія наблюденія, дѣланныя при Нижегородской Губернской Гимназіи съ 17-го по 24 число Сентября 1839 года.

Дни мѣсяца по старому штилю.	9 ЧАСОВЪ УТРА.				ПОЛДЕНЬ.				3 ЧАСА ПО ПОЛУДНИ				9 ЧАСОВЪ ВЕЧЕРА.			
	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.	Барометръ въ миллиметрахъ.	Термометр. При барометрѣ.	Термометр. Реомюра на воздухѣ.	Направленіе и сила вѣтра и состояніе неба.
17.	757,9.	13,9.	10,2.	СЗ. 2. облачно.	758,4.	15,0.	12,4.	Тихо малыя облака.	758,7.	14,8.	12,3.	Тихо малыя облака.	759,3.	14,2.	9,0.	Тихо облачно.
18.	760,1.	15,2.	11,0.	СЗ. 2. малыя облака	760,0	15,9.	12,3.	В. 3 облачно.	759,8.	15,6.	12,3.	В. 3. малыя облака.	759,5.	15,4.	8,0.	В. 1. малыя облака.
19.	751,6.	16,4.	10,6.	СЗ. 4. малыя облака.	751,9.	16,8.	11,7.	СЗ. 4. малыя облака.	752,3.	16,7.	11,2.	СЗ. 4. облачно.	752,7.	16,2.	9,9.	СЗ. 3. малыя облака
20	753,2.	16,5.	10,2.	СЗ. 1 малыя облака.	753,4.	16,9.	11,0.	СЗ. 2. малыя облака	753,7.	16,9.	10,9.	СЗ. 2. малыя облака.	754,2.	17,1.	8,5.	Тихо облачно.
21.	754,4.	16,7.	8,4.	Тихо чисто.	754,4.	17,3.	10,3.	Тихо малыя облака.	754,6.	17,4.	10,0.	Тихо малыя облака.	754,9.	17,6.	7,8.	Тихо малыя облака.
22.	755,1.	16,5.	8,4.	Тихо облачно.	755,3.	17,2.	8,8.	СЗ. 1. малыя облака.	755,4.	17,6.	10,0	Тихо облачно.	755,7.	17,4.	6,9.	Тихо облачно.
23.	755,8.	17,1.	9,8.	В. 2. покрыто.	755,7.	17,4.	12,0.	Тихо чисто.	755,4.	17,5.	11,9.	Тихо малыя облака.	755,0.	17,0.	9,6.	Тихо малыя облака.

Наблюдатель, Старшій учитель Гимназіи, Георгій Штейнъ.